

**PENGARUH KOMUNIKASI INTERPERSONAL
GURU PADA SISWA TERHADAP PENGETAHUAN
MATA DIKLAT TATA HIDANG**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

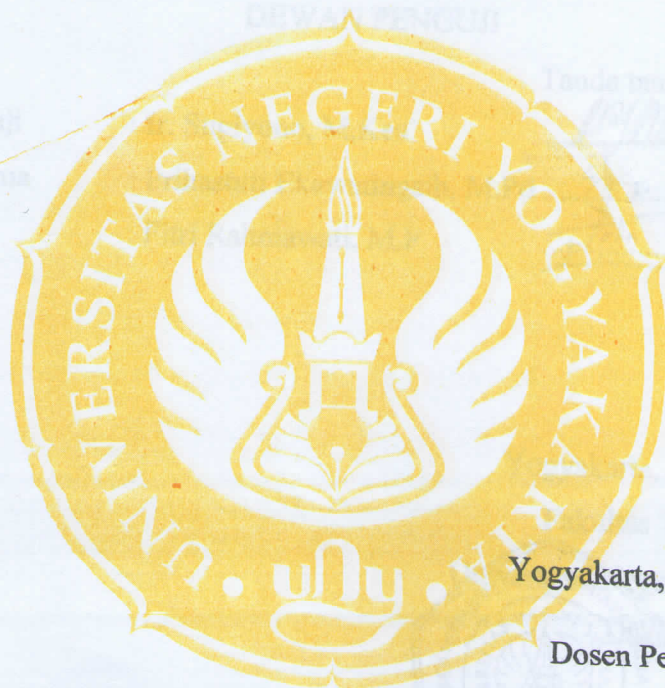


Disusun Oleh :
BIBI ANA ANJARWATI
10511247004

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul **“Pengaruh Komunikasi Interpersonal Guru
pada Siswa Terhadap Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang”** ini telah
disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Agustus 2012

Dosen Pembimbing



Ir. Sugiyono, M.Kes

NIP. 19530412198601 1 001

PERNYA... HALAMAN PENGESAHAN... KIPRI SKRIPSI

Tugas akhir skripsi yang berjudul **“Pengaruh Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa Terhadap Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang”** telah dipertahankan di depan dewan penguji tugas akhir skripsi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 9 Agustus 2012 dan dinyatakan telah **Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan.**

DEWAN PENGUJI

		Tanda tangan	Tanggal
Ketua Penguji	: Ir. Sugiyono, M.Kes	
Penguji Utama	: Prihastuti Ekawatingsih, M.Pd	
Sekretaris	: Fitri Rahmawati, M.P	

Yogyakarta, Agustus 2012

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003 

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya

Nama : Bibi Ana Anjarwati

NIM : 10511247004

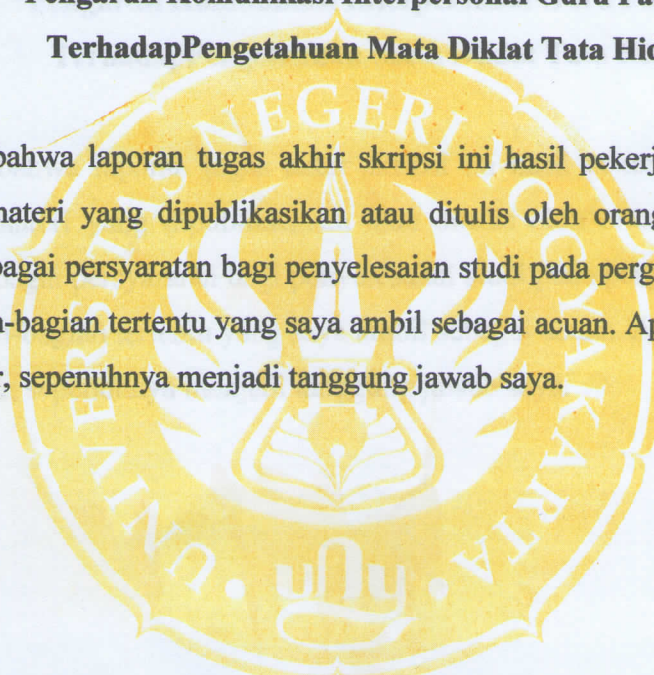
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi:

“Pengaruh Komunikasi Interpersonal Guru Pada Siswa Terhadap Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang”

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir skripsi ini hasil pekerjaan saya sendiri tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi pada perguruan tinggi lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.



Yogyakarta, Agustus 2012

Yang menyatakan,

Bibi Ana Anjarwati

NIM. 10511247004

MOTO DAN PERSEMBAHAN

Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu. Dan sesungguhnya yang demikian itu sungguh berat kecuali bagi orang-orang yang khusu' (Q.S. Al Baqarah : 45)

Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman dan berilmu pengetahuan beberapa derajat (QS. AL-Mujahadah : 11)

Apa yang kita hadapi, kita jalani

Terpanjatkan puji syukur kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayahnya tugas akhir skripsi ini dapat terselesaikan. Karya ini saya persembahkan untuk:

- Bapak, ibu dan ade' tercinta yang telah memberikan dukungan doa dan materi. *You'r my evrything.*
- Keluarga besarku terimakasih atas doanya.
- Catur Setya Nugraha, *my inspiration.*
- Sahabat"ku (mak nephi, mak andre, mak puu) dan teman" PKS' 09 & '10 terimakasih atas bantuan, dukungan dan kebersamaannya.
- Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta.

Pengaruh Komunikasi Interpersonal Guru Pada Siswa Terhadap Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang

**Oleh :
Bibi Ana Anjarwati
(10511247004)**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Komunikasi interpersonal guru pada siswa; (2) Pengetahuan mata diklat Tata Hidang siswa; dan (3) Pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan siswa pada mata diklat Tata Hidang.

Jenis penelitian ini adalah survey dengan populasi 102 siswa, 30 siswa digunakan untuk uji instrument dan yang digunakan untuk penelitian 72 siswa. Dengan teknik sampling yaitu *Purposive Random Sampling*. Penelitian ini dilakukan pada siswa program keahlian Tata Boga kelas XI SMKN 2 Godean dari Oktober sampai Juli. Pengumpulan data penelitian menggunakan tes dengan jumlah soal tes 40 item, soal gugur 6 item dan soal valid 34 item, sedangkan untuk angket semua valid. Uji persyaratan analisis menggunakan uji normalitas, linieritas. Teknik analisis yang digunakan adalah korelasi *product moment* dan regresi dengan menggunakan bantuan program statistik *SPSS 16.0 release for Windows*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Komunikasi interpersonal guru pada siswa kelas XI SMK N 2 Godean tahun Ajaran 2011/2012 mempunyai skor pencapaian sebesar 81,16% dengan kategori pencapaian baik; (2) Pengetahuan mata diklat Tata Hidang siswa kelas XI SMK N 2 Godean tahun Ajaran 2011/2012 dengan predikat amat baik sebesar 12,50 %, predikat baik sebesar 31,94 % , predikat cukup sebesar 27,78 % dan predikat kurang sebesar 25,00 %; (3) Komunikasi interpersonal guru pada siswa dengan nilai determinasi 0,116 berpengaruh positif dan signifikan terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

Kata kunci : komunikasi interpersonal guru pada siswa, pengetahuan mata diklat Tata Hidang

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT dengan semua limpahan, rahmat dan hidayah-Nya sehingga laporan tugas akhir skripsi ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil objektif dari data yang diperoleh selama penelitian.

Dalam penyelesaian laporan ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, serta pengarahan dari berbagai pihak maka laporan ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si. Kaprodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ichda Chayati, M. P. Penasehat Akademik mahasiswa PKS'10.
5. Ir. Sugiyono, M.Kes, Dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, bimbingan dan dukungan dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
6. Yuli Patmiarti, S. Pdselaku pembimbing dari SMKN 2 Yogyakarta.
7. Seluruh staf pengajar dan karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.
8. Seluruh staf pengajar dan karyawan SMKN 2 Godean yang telah memberikan pelayanan dengan baik

Penyusun sadar, bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu penyusun mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca.

Dan penyusun berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca pada umumnya dan untuk kemajuan penyusun khususnya.

Yogyakarta, Agustus 2012

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iiiiv
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	1
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	4
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. KAJIAN TEORI.....	7
A. Komunikasi Interpersonal	7
1. Definisi Komunikasi Interpersonal.....	7
2. Tujuan Komunikasi Interpersonal	8

3. Unsur Komunikasi Interpersonal	9
B. Definisi Pengetahuan.....	9
C. Teori Mata DiklatTata Hidang.....	12
D. Kerangka Berpikir.....	14
E. Hipotesis Penelitian.....	15
BAB III. METODE PENELITIAN.....	15
A. Desain Penelitian.....	16
B. Definisi Operasioanal Variabel	16
C. Populasi Penelitian	17
D. Instrumen Penelitian.....	20
E. Teknik Pengumpulan Data	21
F. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	21
1. Uji Validitas.....	23
2. Uji Reliabilitas.....	24
G. Teknik Analisis Data.....	24
1. Analisis Deskriptif.....	25
2. Uji Persyaratan Analisis	25
a. Uji Normalitas.....	25
b. Uji linieritas.....	27
c. Analisis korelasi.....	28
d. Analisis Regresi	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Deskripsi Data Penelitian.....	30

B. Uji Persyaratan Analisis.....	31
C. Pembahasan.....	31
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
A. SIMPULAN.....	35
B. SARAN.....	36
DAFTARPUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Responden Tiap Kelas	17
Tabel 2.	Kisi-Kisi Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa	18
Tabel 3.	Kisi-kisi Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang	19
Tabel 4.	Tingkat Reliabilitas Berdasarkan Nilai Alpha	20
Tabel 5.	Reliabilitas Alpha Cronbach	21
Tabel 6.	Kategori Pencapaian	24
Tabel 7.	Reliabilitas Split half	24
Tabel 8.	Kategori Pencapaian	25
Tabel 9.	Rangkuman hasil uji normalitas	26
Tabel 10.	Ringkasan hasil uji linieritas	27
Tabel 11.	Kategori pencapaian	30
Tabel 12.	Nilai Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang	30
Tabel 13.	Korelasi komunikasi interpersonal guru pada siswa (X) dan pengetahuan mata diklat Tata Hidang (Y).	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Instrument / Angket Penelitian
Lampiran 2.	Hasil Uji Coba Validitas Instrumen dan Uji Reliabilitas
Lampiran 3.	Analisis Deskriptif
Lampiran 4.	Surat Perizinan Penelitian

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Peningkatan mutu pendidikan di Indonesia adalah salah satu prioritas pembangunan Indonesia. Daya dan upaya untuk meningkatkan kualitas proses dan hasil pendidikan senantiasa dicari, dipikirkan dan diteliti oleh pemerintah bersama dengan masyarakat melalui berbagai komponen pendidikan. Program-program dan inovasi pendidikan seperti penyempurnaan kurikulum, pengadaan buku ajar dan buku referensi, peningkatan mutu tenaga kependidikan, peningkatan manajemen sekolah serta pengadaan fasilitas penunjang juga dilakukan.

Pendidikan menengah kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja dan pengembangan diri di kemudian hari (Direktorat PSMK, 2004:3). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai salah satu lembaga pendidikan kejuruan memiliki tugas mempersiapkan siswa dengan membekali pengetahuan dan ketrampilan untuk dapat bekerja sesuai dengan kompetensi dan program keahlian mereka masing-masing. Tujuan didirikannya SMK yaitu mempersiapkan siswa memasuki lapangan kerja. Misi dan tujuan SMK yang tercantum dalam PP No.29 tahun 2005, yaitu menyiapkan siswa untuk memasuki dunia kerja serta mengembangkan sikap profesional, menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir, mampu berkompetensi, mampu

mengembangkan diri, menyediakan tamatan agar menjadi warga negara yang produktif, adaptif dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Godean merupakan sekolah yang mempunyai dua jurusan salah satunya adalah jurusan Tata Boga yang membekali siswa dengan ketrampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang boga. Jurusan Tata Boga mempunyai beberapa mata pelajaran praktek yang harus ditempuh, salah satunya adalah mata diklat Tata Hidang. Mata diklat Tata Hidang merupakan mata diklat produktif yang dapat membentuk peserta didik menjadi pekerja tingkat menengah berupa waiter dan waitres yang terampil yang dibutuhkan dalam usaha jasa boga baik di restoran maupun di hotel. Mata diklat Tata Hidang berisikan beberapa kompetensi yang dibutuhkan dalam bidang pekerjaan pada jasa boga yang sesuai dengan kompetensi dasar yaitu

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) setara dengan Sekolah Menengah Atas (SMA). Akan tetapi SMK dimaksudkan untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja sesuai dengan keahlian yang dimiliki. Di SMK selain diberi pengetahuan umum yang dibekali ketrampilan-ketrampilan yang ada di jurusan masing-masing. Hal tersebut bertujuan untuk menciptakan tenaga-tenaga yang terampil mempunyai keahlian, dan mampu bersaing di dunia kerja. Demikian halnya di SMK Negeri 2 Godean, Di sekolah ini semua program keahlian yang diajarkan guna membekali bagi peserta didik yang ingin memasuki dunia kerja setelah lulus nanti.

Kenyataan yang ada dalam kegiatan pembelajaran saat ini adalah masih banyak siswa yang tingkat pengetahuan mata diklat Tata Hidang nya rendah. Hasil observasi dikelas ketika proses belajar mengajar berlangsung, tak jarang dijumpai siswa yang tidak memiliki hasrat dan semangat untuk terlibat secara aktif. Siswa cenderung pasif, bersikap acuh tak acuh, malas dan kadang kurang disiplin. Bahkan ketika siswa lain aktif belajar bersama, sebagian siswa sibuk sendiri dengan berbagai sikap dan perilaku yang terlepas dari kegiatan belajar dikelas. Misal guru menyampaikan materi kurang jelas dan susah dimengerti dan di pahami oleh siswa. Hal tersebut akan mempengaruhi komunikasi antara guru dengan siswa. Ini juga akan sangat berpengaruh untuk tingkat pengetahuan dan hasil belajar yang akan di dapat oleh siswa. Pencapaian nilai yang didapat oleh siswa setelah mengikuti kegiatan pembelajaran mata diklat Tata Hidang hanya mencapai nilai 72, nilai tersebut belum mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) dengan nilai 75. Untuk itu diperlukan komunikasi yang baik antara guru pada siswa pada pengetahuan mata diklat Tata Hidang agar hasil belajar siswa mencapai nilai KKM.

Dari hasil wawancara terhadap sebagian murid jurusan Tata Boga di SMKN Godean diperoleh data bahwa siswa yang dalam proses belajar mengajar berperan secara aktif, cenderung memiliki jalinan komunikasi interpersonal guru dengan siswa. Siswa terbuka dan berani mengemukakan permasalahan-permasalahan belajar yang dihadapi siswa kepada gurunya. Guru juga tak segan untuk memberi pertimbangan dan saran-saran kepada

siswa dalam memecahkan permasalahan belajar yang dihadapi siswa. Dari uraian diatas maka perlu diteliti apakah komunikasi interpersonal guru pada siswa tersebut berpengaruh terhadap pengetahuan mata diklat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar Belakang penelitian diatas, maka masalah penelitian ini dapat diidentifikasi:

1. Komunikasi interpersonal guru pada siswa kurang baik
2. Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang siswa kurang baik
3. Siswa kurang tidak memiliki hasrat dan semangat untuk terlibat secara aktif dalam belajar
4. Siswa cenderung kurang aktif, bersikap acuh tak acuh, malas dan kadang kurang disiplin.

C. Batasan Masalah

Dari berbagai identifikasi masalah yang dikemukakan tidak semua masalah dibahas. Penelitian ini hanya akan membahas:

1. Komunikasi Interpersonal guru pada siswa kurang baik
2. Pengetahuan mata diklat Tata Hidang siswa kurang baik

D. Rumusan masalah

Dari latar belakang, identifikasi masalah dan pembatasan masalah maka didapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana komunikasi interpersonal guru pada siswa?
2. Bagaimana pengetahuan siswa terhadap mata diklat Tata Hidang siswa?
3. Apakah ada pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang?

E. Tujuan

Atas dasar rumusan masalah diatas, tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui komunikasi interpersonal guru pada siswa
2. Mengetahui pengetahuan mata diklat Tata Hidang siswa
3. Mengetahui pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan siswa pada mata diklat Tata Hidang

F. Manfaat

1. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti sebagai mahasiswa program kependidikan yang kelak akan terjun dalam dunia pendidikan. Dengan penelitian ini juga diharapkan penulis mengetahui pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang dan mampu memberikan solusi dari permasalahan yang ada.

2. Bagi sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam usaha meningkatkan pengetahuan mata diklat Tata Hidang dan dapat memberikan gambaran kepada sekolah bahwa komunikasi interpersonal itu mempunyai peranan untuk mengetahui tingkat pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Komunikasi Interpersonal (Komunikasi Antarpribadi)

1. Definisi Komunikasi Interpersonal

Komunikasi interpersonal ini adalah komunikasi yang hanya dua orang. Seperti suami istri, dua sejawat, dua sahabat dekat, guru murid, dan sebagainya. Komunikasi inter-personal didefinisikan sebagai proses pengiriman dan penerimaan pesan-pesan antara dua orang atau di antara sekelompok kecil orang-orang dengan beberapa efek dan beberapa umpan balik seketika (*the process of sending and receiving messages between two persons, or among a small group of person, with some effects and some immediate feedback*) Sumber: (Joseph A. Devito, *The Interpersonal Communication Book*, (New York: Harper&Row Publisier, 1989). Sedangkan Komunikasi menurut Onong Uchjana Effendy (1986: 6) adalah: “proses penyampaian suatu pesan oleh seseorang kepada orang lain untuk memberitahu atau untuk mengubah sikap, pendapat atau perilaku, baik langsung secara lisan, maupun tak langsung melalui media”.

Berdasarkan definisi-definisi yang telah dikemukakan, definisi komunikasi interpersonal dalam penelitian ini adalah proses penyampaian dan penerimaan makna dalam bentuk gagasan atau informasi antara komunikator dan komunikan yang terjadi secara langsung (interaksi tatap muka) dan disertai dengan beberapa efek dan umpan balik seketika.

2. Tujuan Komunikasi Interpersonal

Sebuah komunikasi dilakukan karena ada tujuan-tujuan tertentu yang ingin dicapai oleh pihak-pihak yang berkomunikasi. (Supriyana, 1996:22) mengemukakan pendapatnya mengenai tujuan: a) perubahan sikap, pandangan/ kepribadian, b) perubahan pendapat, c) perubahan perilaku, d) penambahan pengetahuan, dan e) menjadikan komunikan mau dan ikut berpartisipasi dalam kegiatan masyarakat. Supriyana menambahkan bahwa tujuan komunikasi pada umumnya adalah untuk memberikan pengetahuan atau merubah tingkah laku dipihak komunikan sehingga didapatkan suatu persamaan pengertian.

Sedangkan tujuan Komunikasi interpersonal menurut Muhammad (2004:165) adalah: a) menemukan diri sendiri, b) menemukan dunia luar, c) membentuk dan menjaga hubungan yang penuh arti, d) berubah sikap dan tingkah laku, c) untuk bermain dan kesenangan, dan d) untuk membantu.

3. Unsur Komunikasi Interpersonal

Menurut Agus M Hardjana (2003: 12-19), dalam komunikasi ada tujuh unsur pokok yaitu: a) pihak yang mengawali, b) pesan yang dikomunikasikan, c) saluran komunikasi, d) gangguan komunikasi, e) situasi komunikasi, f) pihak yang menerima, g) pengaruh dan h) umpan balik dan dampak (feed back).

B. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan menurut Notoatmodjo(2003:94) adalah merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni:

indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang/overt behavior, karena dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Penelitian Rogers (1974) mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), di dalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, yakni:

- a. *Awareness*/kesadaran, dimana orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui terlebih dahulu terhadap stimulus/objek.
- b. *Interest*/merasa tertarik terhadap stimulus atau objek tersebut. Disini sikap subjek sudah mulai timbul.
- c. *Evaluation*/menimbang-nimbang terhadap baik dan tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya. Hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi.
- d. *Trial*, dimana subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus.
- e. *Adoption*, di mana subjek telah telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikapnya terhadap stimulus.

Rogers menyimpulkan bahwa perubahan perilaku tidak selalu melewati tahap-tahap tersebut diatas (Notoatmodjo, 2003:98).

Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku melalui proses seperti ini, dimana didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang

positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng atau long lasting. Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran tidak akan langgeng dan berlangsung lama(Notoatmodjo,2003:99).

C. Mata Diklat Tata Hidang

Mata diklat merupakan materi bahan ajar berdasarkan landasan keilmuan yang akan dibelajarkan kepada peserta didik sebagai beban belajar melalui metode dan pendekatan tertentu. Beban belajar pada mata diklat ditentukan oleh keluasan dan kedalaman pada masing-masing tingkat satuan pendidikan.

Metode dan pendekatan pada mata diklat bergantung pada ciri khas dan karakteristik masing-masing mata diklat dengan menyesuaikan pada kondisi yang tersedia disekolah. Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri dan dunia usaha, mata diklat dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, adaptif, dan produktif.

Menurut Soediasih (1994 : 1) Tata Hidang merupakan sekumpulan bahan pelajaran yang mempelajari tentang menu yang dihidangkan, peralatan baik alat untuk memasak maupun untuk menghidangkan, personalia penghidang makanan, teknik pelayanan makanan dan minuman, serta sopan santun makan/etiket makan. Untuk mata diklat Tata Hidang kompetensi yang harus dimiliki adalah kemampuan untuk bekerja mandiri, mengembangkan kreativitas dalam pekerjaan dan sikap kerja yang nantinya dapat berpengaruh dalam usaha yang sesungguhnya.

Menurut Soekresna dan Pendit (1998 : 4) *Departemen Food and Beverage Service* secara umum diartikan sebagai yang mengurus makanan dan minuman. Sedangkan secara khusus dilihat dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait dengan peralatan yang tinggal maupun yang tidak dihotel tersebut dan dikelola secara komersial dan profesional. Sebagaimana telah diketahui bahwa Tata Hidangan adalah merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang pada dasarnya secara langsung menunjang serta melaksanakan segenap fungsi *Food and Beverage Department*. Namun demikian secara terpisah dapat dilihat bahwa tugas pokok atau fungsi utama Tata Hidangan adalah " *memberikan layanan makanan dan minuman*".

Dalam tugas pokok/fungsi tersebut diatas terkandung fungsi atau tugas lainnya :

1. Layanan Makanan :

Fungsi pemberian layanan ini dapat dilaksanakan di :

- a. Berbagai ruangan makan (restaurant) yang tersedia termasuk "banquet".
- b. Kamar tamu (*Room Service*).
- c. Kegiatan penghidangan makanan yang dilaksanakan diluar Hotel (*Outside Catering*).

Dimana layanan tersebut diatas meliputi kegiatan - kegiatan :

- 1) Penyiapan peralatan yang dibutuhkan.
- 2) Penghidangan makanan.
- 3) Pengumpulan peralatan kotor/ yang telah dipergunakan.

2. Layanan Minuman :

Fungsi pemberian layanan ini dapat dilaksanakan di :

- a. Berbagai ruang makan (restaurant) dan minum (*Bar*) yang tersedia termasuk " Banquete"
- b. Kamar tamu (*Room Service*)
- c. Kegiatan penyajian minuman yang dilaksanakan diluar hotel (*Outside Catering*).

Dimana kegiatan diatas meliputi kegiatan - kegiatan :

- 1) penyiapan peralatan yang dibutuhkan.
- 2) penyediaan serta penyiapan/pembuatan minuman (minuman campuran).
- 3) penyajian minuman.
- 4) pengumpulan peralatan kotor/ yang telah dipergunakan.

3. Pemeliharaan kebersihan dan pengadaan peralatan.

Fungsi ini dilaksanakan oleh bagian pembersihan /pencucian alat (*stewarding*) ditempat/lokasi pencucian peralatan yang meliputi kegiatan - kegiatan

- a. Pembersihan/pencucian peralatan hidangan.
- b. Pemeliharaan peralatan hidangan termasuk penyimpanan, perbaikan serta pengadaannya.

Mata diklat Tata hidang merupakan salah satu mata pelajaran teori daan praktek. Tata hidang sangat erat kaitannya dengan restoran, yaitu suatu tempat pelayanan makanan dan minuman. Berdasarkan Kurikulum di jurusan Jasa boga SMK N 2 Godean, standart kompetensi mata pelajaran Tata hidang adalah menyediakan layanan makanan dan minuman (*provide Food and Beverage service*) yang terdiri dari 6 kompetensi dasar, yaitu Menyiapkan hidangan atau area restorant untuk pelayanan, Menyiapkan dan mengatur meja, Menyambut tamu, Mengambil dan memproses pesanan, Menyajikan dan membersihkan makanan dan minuman, menutup area restorant dan ruang makan. Sumber:(silabus mata diklat Tata Hidang, SMK N 2 Godean)

D. Kerangka Berpikir

Pelaksanaan pendidikan di SMK N 2 Godean dilaksanakan dalam bentuk pendidikan sistim ganda yaitu kegiatan pembelajaran tatap muka, praktek disekolah dan kegiatan kerja praktek didunia usaha/industri. Mata

diklat yang akan diteliti adalah merupakan bidang studi keahlian pariwisata. Mata diklat Tata hidang merupakan salah satu mata pelajaran teori dan praktek. Sangat erat kaitannya dengan restoran yaitu suatu tempat pelayanan makanan dan minuman.

Komunikasi sangat berpengaruh terhadap mata pelajaran tata hidang. Dimana saat melayani tamu itu dibutuhkan komunikasi yang baik. Komunikasi yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap Pengetahuan mata Diklat Tata Hidang, dimana seorang guru dapat berkomunikasi dengan baik terhadap siswanya yang akan terlihat dari hasil belajar siswa yang sangat baik atau sebaliknya hasil belajar siswa akan menurun.

Berpengaruh atau tidaknya komunikasi interpersonal guru pada siswanya tersebut dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang akan diteliti dengan menggunakan instrumen tes dan angket. Angket tersebut telah melalui proses validasi dimana angket tersebut diteliti dahulu sebelum digunakan untuk penelitian yang dilakukan oleh validator. Apabila instrumen tersebut telah dinyatakan valid, langkah selanjutnya yang akan dilakukan yaitu uji instrumen dilakukan untuk mengetahui apakah alat ukur yang telah disusun benar-benar merupakan instrumen yang baik dan memadai. Baik buruknya instrumen akan berpengaruh terhadap benar tidaknya data yang diperoleh. Melakukan uji coba instrumen kepada siswa, hal ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana instrumen yang digunakan telah mencerminkan keseluruhan aspek yang akan diukur. Instrumen yang baik harus memenuhi dua persyaratan yaitu melalui uji validitas dan uji

reliabilitas. Apabila instrumen tersebut telah dinyatakan valid maka instrumen siap digunakan. Hasil dari penelitian tersebut akan dianalisis dengan analisis deskriptif yang digunakan untuk mendiskripsikan data yaitu menghitung rata-rata Mean, median, modus dan simpangan baku. Maka akan terlihat dari data yang diperoleh tersebut, apakah komunikasi interpersonal guru sangat berpengaruh terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang atau tidak.

E. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah pada suatu penelitian (Sugiyono,2008:85). Berdasarkan kajian teori dan kerangka berfikir, pada penelitian ini diajukan hipotesis penelitian dengan rumusan bahwa: ada pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

BAB III

METODE PENELITIAN

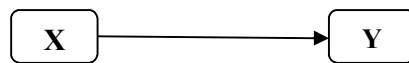
A. Desain Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian survei yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap tingkat pemahaman mata diklat tata hidang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah komunikasi interpersonal guru pada siswa sedangkan variabel terikatnya adalah pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

Paradigma yang menjabarkan pengaruh antara variabel bebas dan variabel terikat dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 1 : Model Hubungan Antar variabel



Keterangan:

X = Komunikasi interpersonal guru pada siswa

Y = Pengetahuan mata diklat Tata Hidang

2. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di SMK NEGERI 2 Goden yang beralamat di jalan Jae Sumantoro No.2 Godean Sleman Yogyakarta. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober sampai Juli 2012.

B. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Variabel adalah obyek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian (Suharsimi Arikunto, 2002: 91). Dalam penelitian ini ada dua macam variabel yaitu variabel bebas (*independent variable*) dan variabel terikat (*dependent variable*). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah komunikasi interpersonal guru pada siswa, variabel terikatnya adalah Pengetahuan mata diklat Tata Hidang. Untuk mempermudah dan memperjelas serta menyamakan persepsi tentang variabel yang akan diteliti dalam penelitian ini maka perlu adanya definisi operasional variabel sebagai berikut:

1. Komunikasi interpersonal guru pada siswa adalah tingkat komunikasi interpersonal guru pada siswa yang diperoleh siswa melalui subyek penelitian setelah dilakukan pengukuran melalui aspek; kemampuan berbicara dan kemampuan mendengarkan yang efektif sehingga terjadi umpan balik. Variabel komunikasi interpersonal guru pada siswa disini adalah variabel *independent* yang diukur menggunakan lembar angket.
2. Pengetahuan mata diklat Tata Hidang dalam penelitian ini yang diukur meliputi pengetahuan seluruh materi mata diklat Tata Hidang yang diberikan kepada siswa. Variabel pengetahuan mata diklat Tata Hidang disini adalah variabel *dependent* yang diukur menggunakan tes.

C. Populasi Penelitian

Populasi Penelitian adalah keseluruhan subyek yang diteliti (Suharsimi Arikunto, 2002:93). Populasi dalam penelitian ini adalah siswa

kelas XI Jurusan Tata Boga SMK N 2 Godean dengan jumlah 102 orang, 30 orang digunakan untuk uji instrument dengan mengambil 10 siswa tiap kelasdenan menggunakan teknik sampling *purposive random sampling*. Sampel penelitian menggunakan sisa dari populasi dikurangi 30 orang yang digunakan untuk uji instrument.

Dasar pertimbangan dipilihnya siswa kelas XI sebagai populasi adalah 1) telah mendapatkan pengalaman belajar teori dan praktek tata hidang dari sekolah; 2) memiliki kematangan mental psikologis dan fisik yang lebih baik dari siswa kelas X.

Tabel 1. Distribusi populasi penelitan

No	Nama kelas	Jumlah responden
1.	XI Boga 1	34
2.	XI Boga 2	33
3.	XI Boga 3	35
Jumlah		102

D. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian digunakan sebagai alat ukur untuk mengumpulkan data instrumen dalam penelitian ini adalah kuisisioner atau angket.

Dalam penyusunan instrument diperlukan langkah-langkah yang benar guna mendapat data yang memenuhi persyaratan dan dapat mewakili obyek yang diteliti. Menurut Nana Sudjana dan Ibrahim (2001:98). Langkah-langkah penyusunan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Analisis variabel penelitian dan membuat indikator variabel berdasarkan teori atau konsep ilmiah yang sudah ada.

2. Menetapkan jenis instrumen yang digunakan untuk mengukur variabel.
3. Menyusun kisi-kisi instrumen.
4. Menyusun pertanyaan sesuai dengan jenis instrumen.
5. Melakukan uji coba instrumen.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah komunikasi interpersonal guru pada siswa dan pengetahuan mata diklat tata hidang.

Adapun kisi – kisi keseluruhan instrument angket ini adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Kisi-kisi Lembar angket Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Item ke	Jumlah
Komunikasi interpersonal guru pada siswa	Kemampuan komunikasi	• Pihak yang mengawali	1	1
		• Pesan yang di komunikasikan	2	1
		• Saluran komunikasi	3	1
		• Gangguan komunikasi	4	1
		• Situasi komunikasi	5	1
		• Pihak yang menerima	6	1
		• Pengaruh	7	1
		• Umpan baik	8	1
Jumlah				8

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Tes Pengetahuan Mata diklat Tata Hidang

Variabel	Indikator	Sub indikator	No. Item	Jumlah
Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang	Menyiapkan hidangan/area restoran untuk pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> Jenis-jenis peralatan tata Hidang Fungsi peralatan Tata Hidang Pengertian peralatan Tata Hidang 	1, 2, 3 4,5,6 7,8,9	9
	Menyiapkan dan mengatur meja	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian penataan meja prasmanan Pengertian napkin 	10,11,12 13,14,15	6
	Menyambut tamu	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian pramusaji Tugas pramusaji 	16,17,18 19,20,21	6
	Mengambil dan memproses pesanan (room service)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian room service Peralatan yang berada di room service Menerima dan memproses pesanan dari tamu 	22,23,24 25,26,27 28,29,30	9
	Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Menawarkan makanan kepada tamu Memecahkan masalah dalam melayani makan dan minum 	31,32,33 34,35,36	6
	Menutup area restoran/ruang makan	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan teknik clear up Membersihkan area restoran 	37,38 39,40	4
Jumlah				40

E. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Tes

Tes merupakan alat ukur untuk mengetahui sejauh mana siswa memahami materi yang telah diberikan. Tes ialah seperangkat rangsangan yang diberikan kepada seseorang dengan maksud untuk mendapatkan jawaban yang dapat dijadikan dasar bagi penetapan skor angka.

Teknik pengambilan data pengetahuan mata diklat Tata Hidang dalam penelitian ini menggunakan tes. Tes yang digunakan adalah tes hasil belajar (kognitif). Tes pengetahuan mata diklat Tata Hidang yang disajikan dalam bentuk pilihan ganda sehingga responden diminta untuk memilih satu jawaban yang benar dengan cara memberi tanda silang (x) pada jawaban yang telah disediakan. Untuk penelitian benar mendapat skor 1 dan salah mendapat skor 0.

Tabel 4. Kriteria Nilai SMK Negeri 2 Godean

Kategori	Nilai
A (Amat Baik)	90 - 100
B (Baik)	75 - 89
C (Cukup)	60 - 74
D (Kurang)	0 - 59

Sumber : SMK Negeri 2 Godean

2. Angket (Kuesioner)

Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang ia ketahui (Suharsimi Arikunto, 2006:151).

Sedangkan menurut Sugiyono (2009:199), kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.

Angket untuk mengukur komunikasi interpersonal guru pada siswa digunakan model *cheklist* dengan bentuk penilaian menggunakan skala *likert* dengan empat alternatif jawaban yaitu Sangat Setuju (SS) skornya 4, Setuju (ST) skornya 3, Tidak Setuju (TS) skornya 2 dan Sangat Tidak Setuju (STS) skornya adalah 1.

F. UJI COBA INSTRUMEN

Uji coba instrumen dilakukan untuk mengetahui apakah alat ukur yang telah disusun benar-benar merupakan instrumen yang baik dan memadai. Baik buruknya instrumen akan berpengaruh terhadap benar tidaknya data yang diperoleh. Hal tersebut sangat menentukan kualitas penelitian. Instrumen yang baik harus memenuhi dua persyaratan yang penting yaitu valid.

1. Uji Validitas

Menurut Suharsimi Arikunto (2006 :168) “Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrument. Pengujian validitas instrument dimaksudkan untuk mendapatkan alat ukur yang sah dan terpercaya. Menurut Suharsimi Arikunto (2003 : 72). Selain itu validitas juga diartikan sebagai suatu ukuran yang menunjukkan sejauhmana suatu alat ukur itu dapat mengukur apa yang hendak diukur.

Validitas isi dimaksudkan untuk mengukur sejauh mana item instrument yang digunakan mencakup keseluruhan isi objek yang diukur. Validitas isi menyangkut isi secara komprehensif dalam memuat hanya isi yang relevan dan tidak keluar dari batasan tujuan yang diukur. Validitas isi instrument penelitian ini dilakukan dengan menggunakan analisis rasional yaitu apakah butir instrument menggambarkan indikator dari variabel yang diukur dalam penelitian.

Uji validitas item dilakukan dengan rumus *product momen*:

$$r = \frac{\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{\sum X^2 - (\sum X)^2\} \{\sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan :

r = koefisien validitas

N = jumlah subyek

$\sum X$ = jumlah item

$\sum Y$ = jumlah total

$\sum XY$ = jumlah hasil skor item dan skor total

$\sum X^2$ = jumlah kuadrat skor item

$\sum Y^2$ = jumlah kuadrat skortotal

(Sugiyono, 2006:255)

Kriteria pengujian dikatakan valid apabila koefisien korelasi (r) berharga positif dan lebih besar dari pada r-tabel. sebaliknya apabila harga (r) lebih kecil dari r-tabel, maka butir tersebut dikatakan tidak valid.

Hasil uji validitas instrumen yang dilakukan dapat diketahui dengan melakukan signifikan r (korelasi bagian total), kemudian harga r

dikonsultasikan dengan r pada signifikan 5 % jadi r untuk $30 - 2$
 $= 28$ dengan taraf signifikansi 5 % adalah sebesar 1,701.

Berdasarkan hasil uji validitas pengetahuan mata diklat Tata Hidang dari 40 butir soal yang diuji cobakan terdapat 6 butir soal yang gugur yaitu no 5,26, 28, 34, 36, 40. Karena item yang gugur tersebut sudah dapat terwakili oleh item yang lain maka item yang gugur tersebut tidak perlu digantikan.

2. Uji Reliabilitas tes

Uji reabilitas dilakukan dengan cara mencobakan instrument sekali saja, kemudian yang diperoleh dianalisis dengan teknik tertentu. Hasil analisis digunakan untuk memprediksi reliabilitas instrumen. Pengujian reliabilitas instrumen dilakukan dilakukan dengan teknik belah 2 dari Spearman Brown (split-half) :

$$r = \frac{2r}{1 + r}$$

Keterangan :

r_i : Reliabilitas internal seluruh instrumen

r_b : korelasi product moment antara belahan pertama dan kedua
 (Sugiyono, 2005:278)

Tabel 6. Interpretasi Harga r dengan rumus split half

Koefisien korelasi	Kategori
0,800-1,000	Tinggi
0,600-0,800	Cukup
0,400-0,600	Agak rendah
0,200-0,400	Rendah
0,000-0,200	Sangat rendah (tak berkorelasi)

Dalam pengujian reliabilitas peneliti menggunakan bantuan komputer SPSS 16 for windows dengan teknik analisis split half. Hasil uji reliabilitas untuk menguji konsistensi jawaban responden dalam peneliti ini diringkas dalam tabel 8 dibawah ini:

Tabel 7. Reliabilitas Split half

Variabel	Jumlah Butir Soal	Koefisien Split Half
Pengetahuan mata diklat Tata Hidang	34	0,649

Dengan berpedoman pada tabel interpretasi diatas menunjukan bahwa untuk pengetahuan mata diklat Tata Hidang $r = 0,649$ yang berarti tingkat keterandalan cukup dan berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk melakukan penelitian.

3. TEKNIK ANALISIS DATA

1. Analisis Deskriptif

Statistik deskriptif digunakan untuk mendiskripsikan data yaitu menghitung rata-rata/Mean (M), Median (Me), Modus (Mo) dan simpangan baku (SD), dari masing-masing variabel.

Adapun cara untuk mengidentifikasi tentang pencapaian skor komunikasi interpersonal guru pada siswa untuk tingkat pemahaman mata diklat tata hidang menggunakan rumus :

$$S \% = \frac{\sum}{n} \times 100 \%$$

$$S_i = \frac{\sum \text{responden} \times \sum \text{item} \times \text{skor maksimal}}{n \times k}$$

Keterangan :

S% = pencapaian

SR = skor rill atau skor total

Si = skor ideal

Tabel 8. Kategori Pencapaian

Kategori	Prosentase
Baik	76 – 100 %
Cukup	56- 75 %
Kurang Baik	40 – 55 %
Tidak Baik	< 40 %

(Suharsimi Arikunto, 1996:264)

2. Uji persyaratan analisis

a. Uji normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui apakah data yang terjaring dari masing-masing variabel berdistribusi normal atau tidak.

Uji normalitas dalam penelitian ini menggunakan rumus Kolmogorov-Smirnov yaitu :

$$D = \text{maks} [S_{n1}(X) - S_{n2}(X)]$$

Keterangan :

D = Deviasi absolut tertinggi

$S_{n1}(X)$ = Frekuensi Harapan

$S_{n2}(X)$ = Frekuensi Observasi

(Sugiyono, 2010: 156)

Tabel 9. Rangkuman hasil uji normalitas

variabel	p-Value dari KS	Alpha (5%)	Kondisi	Simpulan
Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa	0,141	0,05	KS>	Normal
Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang	0,217	0,05	KS>	Normal

Berdasarkan tabel diatas bahwa sebaran data komunikasi interpersonal guru pada siswa dan pengetahuan mata diklat Tata Hidang berdistribusi normal.

b. Uji Linieritas

Uji linieritas dimaksudkan untuk mengetahui apakah hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat terbentuk linier atau tidak. Untuk mengukur tingkat linieritas antara variabel bebas dengan variabel terikat, dilakukan dengan cara mencari Freg, rumusnya yaitu:

$$F_{reg} = \frac{RK_{reg}}{RK_{res}}$$

Keterangan :

Freg = Harga untuk garis regresi

Rkreg = Rerata kuadrat regresi

Rkres = Rerata kuadrat residu

Tabel 10. Ringkasan hasil uji linieritas

Model Hubungan	Nilai F hitung	Sig	Kondisi	Kesimpulan
X-Y	1,385	0,174	$F_{hitung} > sig.$	Linier

Berdasarkan tabel diatas, nilai signifikansi hubungan antara variabel independent dengan variabel dependent lebih dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa hubungan variabel independent dengan variabel dependent linier.

c. Analisis Korelasi

Analisis korelasi bertujuan untuk mengetahui apakah kedua variabel tersebut berhubungan atau tidak. Pengkajian dapat dilakukan dengan menggunakan rumus korelasi (*product moment*)

$$r = \frac{n \sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{n \sum x^2 - (\sum x)^2\} \{n \sum y^2 - (\sum y)^2\}}}$$

Keterangan :

r = koefisien validitas

n = jumlah subyek

\sum = jumlah item

Σ = jumlah total

Σ = jumlah hasil skor item dan skor total

$\sum x^2$ = jumlah kuadrat skor item

$\sum y^2$ = jumlah kuadrat skortotal

(Sugiyono, 2006:255)

Untuk menguji korelasi dengan cara mengkonsultasikan r dan r_{α} dengan taraf signifikansi 5 %. Hubungan variabel bebas dengan variabel terikat signifikan linier jika r lebih besar dari r_{α} .

d. Analisis Regresi Sederhana

Analisis regresi dilakukan bila hubungan dua variabel berupa hubungan sebab akibat (kasual) atau fungsional. Kegunaan regresi dalam penelitian salah satunya adalah untuk meramalkan atau memprediksi variabel terikat (Y) apabila variabel bebas diketahui. Persamaan umum regresi linier sederhana adalah :

$$Y = a + b X$$

Keterangan :

Y = subyek dalam variabel dependen yang diprediksi

a = Konstanta atau bila harga $X=0$

b = Angka arah atau koefisien regresi, yang menunjukkan angka peningkatan ataupun penurunan variabel dependen yang didasarkan pada variabel independen. Bila $b (+)$ maka naik, dan bila $(-)$ maka terjadi penurunan.

X = Subyek pada variabel independen yang mempunyai nilai tertentu.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian

1. Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa

Instrumen yang digunakan adalah observasi dengan jumlah item 8 dengan skor antara 4-1. Analisis data diperoleh harga mean = 25,9; median = 26; modus = 27 dan standar deviasi = 1,9. Berdasarkan sebaran data hasil observasi pada subyek penelitian sejumlah 72 responden dapat ditentukan tingkat pencapaian data komunikasi interpersonal guru pada siswa sebagai berikut:

$$SI = 72 \times 8 \times 4$$

$$= 2304$$

$$S\% = \frac{\text{---}}{\text{---}} \times 100\% = 81,16 \%$$

Dari hasil observasi tersebut diperoleh data variabel komunikasi interpersonal guru pada siswa dengan skor pencapaian 81,16 %. Dari hasil pencapaian skor pencapaian tersebut termasuk dalam kategori pencapaian baik.

2. Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang

Instrumen yang digunakan adalah tes dengan jumlah 34 item dengan skor 1 dan 0. Analisis data diperoleh harga mean = 68,91; median = 69,11;

modus = 85,29 dan standar deviasi = 17,88. Berdasarkan sebaran data hasil tes pada subyek penelitian sejumlah 72 responden dapat ditentukan tingkat pencapaian data pengetahuan mata diklat Tata Hidang sebagai berikut:

Tabel 12. Nilai Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang

No	Nilai Hasil Belajar		Frekuensi	persentase
	Angka	Predikat		
1.	(90 – 100)	A (Amat Baik)	9	12,50%
2.	(75 – 89)	B (Baik)	23	31,94%
3.	(60 – 74)	C (Cukup)	20	27,78%
4.	(0 – 59)	D (Kurang)	18	25,00%

Berdasarkan nilai diatas dapat diketahui predikat amat baik 9 (12,50%); predikat baik 23 (31,94); predikat cukup 20(27,78) dan predikat kurang 18(25,00%).

B. Analisis Data Penelitian

1. Analisis Korelasi

Dasar pengambilan keputusan menggunakan koefisien korelasi antara komunikasi interpersonal guru pada siswa (X) dan pengetahuan mata diklat Tata Hidang (Y). Hasil pengujian dikonsultasikan dengan r tabel dengan taraf signifikansi 5% dan N=72 sebesar 0,235.

Tabel 13. Korelasi komunikasi interpersonal guru pada siswa (X) dan pengetahuan mata diklat Tata Hidang (Y).

Korelasi	Variabel		Harga r		p	Kesimpulan
	Bebas	Terikat	Hitung	Tabel		
Pearson	X	Y	0,281	0,235	0,000	Signifikan

2. Analisis regresi

Tujuan dalam penelitian ini adalah melihat pengaruh yang positif antara komunikasi interpersonal guru pada siswa dan pengetahuan mata diklat Tata Hidang. Untuk menguji hipotesis tersebut menggunakan teknik analisis berganda. Selanjutnya pengujian hipotesis ini di analisis menggunakan bantuan komputer *SPSS versi 16*.

Berdasarkan hasil analisis regresi berganda maka secara sistematis dapat ditulis dalam persamaan regresi sebagai berikut:

$$Y = 26,934 + 0,161X$$

C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Komunikasi interpersonal guru pada siswa

Hasil perhitungan diatas diperoleh data komunikasi interpersonal guru pada siswa dengan jumlah responden 72 siswa, diperoleh nilai 81,16 % dengan kategori pencapaian baik. Jadi dapat disimpulkan bahwa komunikasi yang dilakukan oleh guru pada siswa baik dan dapat berpengaruh baik pada pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

2. Pengaruh mata diklat Tata Hidang

Hasil perhitungan diatas diperoleh data pengetahuan mata diklat Tata Hidang dengan jumlah responden 72 siswa, diperoleh data variabel pengetahuan mata diklat Tata Hidang dengan predikat amat baik sebesar 12,50% , predikat baik sebesar 31,94% , predikat cukup sebesar 27,78% dan predikat kurang sebesar 25,00%. Data tersebut menunjukan bahwa

kecenderungan data berpusat pada predikat baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mata diklat Tata Hidang termasuk dalam predikat baik.

3. Pengaruh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

Berdasarkan penelitian ini, dapat mengungkapkan sejauh mana komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap tingkat pengetahuan mata diklat Tata Hidang. Dari hasil analisis menunjukkan terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari komunikasi interpersonal guru pada siswa dan pengetahuan mata diklat tata hidang. Dengan demikian semakin baik komunikasi interpersonal guru pada siswa, maka semakin baik pula tingkat pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

Untuk dapat melihat seberapa jauh komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap tingkat pemahaman mata diklat Tata Hidang dapat dilihat berdasarkan bentuk persamaan regresinya. Berdasarkan hasil analisis data, persamaan garis regresinya $Y = 26,934 + 0,161X$.

Dari uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang bagi siswa kelas XI di SMKN 2 Godean.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai Pengaruh Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa Terhadap Pengetahuan Mata Diklat Tata Hidang, maka dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

1. Komunikasi interpersonal guru pada siswa dengan jumlah responden 72 siswa, diperoleh nilai 81,16 % dengan kategori pencapaian baik untuk mata diklat Tata Hidang di SMKN 2 Godean pada tahun pelajaran 2011/2012.
2. Pengetahuan mata diklat Tata Hidang dengan jumlah responden 72 siswa, diperoleh data variabel pengetahuan mata diklat Tata Hidang dengan predikat amat baik sebesar 12,50 % , predikat baik sebesar 31,94 % , predikat cukup sebesar 27,78 % dan predikat kurang sebesar 25,00 %. Data tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan data berpusat pada kategori baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mata diklat Tata Hidang termasuk dalam kategori baik.
3. Komunikasi interpersonal guru pada siswa terhadap pengetahuan mata diklat Tata Hidang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komunikasi interpersonal guru terhadap siswa pada mata diklat Tata Hidang di SMKN 2 Godean tahun ajaran 2011/2012 terdapat pengaruh positif dan signifikan. Dengan demikian semakin baik komunikasi interpersonal guru terhadap siswa, maka semakin baik pula pengetahuan mata diklat Tata Hidang.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Bagi Siswa

Hendaknya siswa lebih serius lagi dalam mengikuti pelajaran Tata Hidang. agar pelajaran tersebut mudah untuk dipelajari.

2. Bagi Guru

Guru hendaknya mengusahakan komunikasi guru dengan siswa tentang mata diklat dan keseharian disekolah didalam maupun diluar kelas sehingga komunikasi berjalan dengan baik dan sangat berpengaruh pada tingkat pemahaman siswa.

3. Bagi Peneliti

Diharapkan dalam penelitian selanjutnya peneliti melakukan penelitian untuk faktor-faktor lain yang mempengaruhi tingkat pengetahuan pada mata diklat Tata Hidang di SMK agar penelitian yang dilakukan bisa memberikan manfaat yang lebih dalam bagi dunia pendidikan.

DAFTAR PUSTAKA

Agus M. Hardjana. *Komunikasi Intrapersonal dan Komunikasi Interpersonal*. Yogyakarta: Kanisius.

_____ [http ://jurusankomunikasiblogspot.com/2009/05](http://jurusankomunikasiblogspot.com/2009/05)

Amran YS Chaniago. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Bandung: Pustaka Setia.

Bimo Walgito. 2002. *Psikologi Sosial (Suatu Pengantar)*. Edisi Revisi. Yogyakarta: Andi Offset.

Djoko subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Gerungan. 1996. *Psikologi Sosial*. Bandung : P.T. Eresco.

Hamzah B. Uno. 2009. *Model Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.

Jalaluddin Rakhmat. (2007). *Psikologi Komunikasi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Joseph A. De Vito. (1992). *The Interpersonal Communication Book*. New York: Harpercollins Publiser Inc.

Marsum WA. 1985. *Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional (Food and Beverages Service)*. Yogyakarta: Andi offset

Nurani Soyomukti. (2010). *Pengantar Ilmu Komunikasi*. Yogyakarta: Ar-ruzz media.

Onong Uchjana Effendy. (1986). *Dinamika Komunikasi*. 1992. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Oemar Hamalik. (2002). *Psikologi belajar dan Mengajar*. Bandung: Sinarbaru Algesindo.

Soekresno, I. N. R. Pendit. 2004. *Petunjuk praktek Pramusaji Food & Beverage service*. Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Soekrisno. 2001. Managemen Food and Beverages Service Hotel. Jakarta: PT Gramedia

Sugiyono. (2003). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta.

Sugiyono, (2008). *Statistika Pendidikan Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.

----- (2008). *Statistika Pendidikan Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.

Tim Kurikulum SMKN 2 Godean. (2011). Kurikulum dan Silabus program keahlian Food & Beverage

LAMPIRAN

1

Instrument Penelitian

Dan

Materi mata diklat

Tata hidang

LAMPIRAN

2

Hasil Uji coba
Validitas Instrument
dan Uji Reliabilitas

LAMPIRAN

3

Analisis Deskriptif

LAMPIRAN

4

**Surat Perizinan
Penelitian**

MATERI PEMBELAJARAN TATA HIDANG (PERALATAN TATA HIDANG)

1. LENAN/LINEN

- a. *Place mats/Table mats/Dollis*
Fungsinya: pengganti taplak meja yang terbuat dari lenan, plastik, kertas.
- b. *Molton/silent cloth*
Fungsinya: untuk merapikan taplak meja, melindungi panas, menyerap air, meredam bunyi.
- c. *Table cloth/taplak meja*
Fungsinya: taplak meja yang terbuat dari katun
- d. *Sliph cloth*
Fungsinya: untuk menutup noda pada table cloth
- e. *Napkin/serbet*
Fungsinya: sebagai hiasa meja, untuk melindungi pakaian, untuk mengelap bibir

2. FLAT WARE

- a. *Dessert spon*
Fungsinya: untuk makan hidangan salad/pembuka
- b. *Dinner spon*
Fungsinya: untuk makan hidangan utama
- c. *Dessert fork*
Fungsinya: untuk makan hidangan salad, cake
- d. *Dinner fork*
Fungsinya: untuk makan hidangan utama dikombinasi dengan pisau makan
- e. *Oyster fork*
Fungsinya: untuk makan macam-macam hidangan pembuka cocktail
- f. *Fish fork*
Fungsinya: untuk makan hidangan ikan dikombinasi dengan pisau ikan
- g. *Fruit fork*
Fungsinya: untuk makan hidangan buah-buahan yang sudah dipotong-potong

3. CUTLERY WARE

- a. *Fish knife*
Fungsinya: untuk makan hidangan ikan
- b. *Dessert knife*
Fungsinya: untuk makan hidangan pembuka dan penutup
- c. *Dinner knife*
Fungsinya: untuk makan hidangan utama
- d. *Bread and butter knife*
Fungsinya: untuk mengoleskan marmilade pada roti

4. HOLLOW WARE

- a. *Gravy boat*
Fungsinya: tempat untuk menyajikan saos
- b. *Butter dish*
Fungsinya: tempat untuk mentega
- c. *Sugar bowl*
fungsinya: tempat untuk gula diatas meja
- d. *Bread basket*
Fungsinya: tempat untuk menyajikan roti

5. CHINA WARE

- a. *Dinner plate*
Fungsinya: untuk menyajikan makanan pokok/utama
- b. *Dessert plate*
Fungsinya: untuk menyajikan makanan pembuka
- c. *Entry plate*
Fungsinya: untuk menempatkan hidangan pelengkap
- d. *B&B plate*
Fungsinya: untuk menyajikan roti
- e. *Pudding bowl*
Fungsinya: untuk menyajikan pudding
- f. *Lemon dish*
Fungsinya: untuk menyajikan lemon
- g. *Tea cup*
Fungsinya: untuk menyajikan teh
- h. *Demitase cup*
Fungsinya: untuk menyajikan kopi dikamar
- i. *Coffee pot*
Fungsinya: untuk menyajikan kopi
- j. *Tea pot*
Fungsinya: untuk menyajikan teh
- k. *Milk jug*
Fungsinya: untuk menyajikan susu
- l. *Soup cup*
Fungsinya: untuk menyajikan sup

6. GLASS WARE

- a. *Water goblet*
Fungsinya: untuk menyajikan air putih
- b. *Red wine glass*
Fungsinya: untuk menyajikan red wine/anggur merah
- c. *White wine glass*
Fungsinya: untuk menyajikan white wine/anggur putih
- d. *Champagne glass*
Fungsinya: untuk menyajikan champagne/champ cocktail

- e. *Jus glass*
Fungsinya: untuk menyajikan macam-macam jus
- f. *Ice cream glass*
Fungsinya: untuk menyajikan ice cream
- g. *Cocktail glass*
Fungsinya: untuk menyajikan cocktail
- h. *Brandy glass*
Fungsinya: untuk menyajikan minuman beralkohol

7. TABLE ACCESORIS

- a. *Flower vase*
Fungsinya: sebagai center/titik pusat pandangan meja makan
- b. *Astry*
Fungsinya: sebagai tempat abu rokok dan keadaan harus selalu bersih
- c. *Salt and papper cruet*
Fungsinya: sebagai tempat garam dan lada
- d. *Number table*
Fungsinya: untuk nomor meja

(Sumber Belajar: Buku resep dan Peralatan hidang SMK N 2 Godean)

MATERI PEMBELAJARAN TATA HIDANG (*ROOM SERVICE*)

1. PENGERTIAN

Pelayanan makanan dan minuman didalam kamar hotel/tempat akomodasi lain seperti motel, apartemen.

2. TEKNIK MENELEPON

Hampir semua permintaan diroom service diberikan melalui telepon oleh karena itu telepon merupakan titik kontak pertama bagi staff room service. Teknik menelepon yang baik berperan sangat vital dalam menciptakan segala sesuatu yang sangat penting untuk kesan pertama yang menguntungkan. Seseorang yang menjawab telepon harus memiliki pengetahuan yang baik mengenai menu dan profesional dalam sopan santun menelepon.

Sopan santun menelepon:

Cara yang baik dalam menelepon meliputi:

- Jawab dengan cepat dan tepat
- Konsentrasi dalam pembicaraan
- Berbicara dengan menyenangkan
- Berbicara dengan jelas
- Berbicara langsung pada tujuan
- Berbicara tidak tergesa-gesa
- Bersikap menolong
- Menyapa setiap tamu dengan namanya
- Meminta maaf untuk kesalahan dan keterlambatan
- Mengucapkan terimakasih sebelum mengucapkan selamat tinggal

3. CARA MENCARI NAMA TAMU

- Memakai sistim komputer
- Daftar cetakan kamar
- Meminta keterangan dari front office
- Bertanya langsung kepada tamu

4. TUJUAN PENGULANGAN PESANAN

- Melakukan konfirmasi order tamu
- Mencegah kesalahan
- Menyarankan tambahan atas barang-barang yang telah dipesan

5. MANFAAT PENJUALAN YANG DISARANKAN

- Untuk tamu
- Untuk organisasi
- Untuk karyawan

6. URUTAN DAN PROSEDUR MENGUMPULKAN BARANG-BARANG MAKANAN DAN MINUMAN

- Nampan dan trolley harus diperiksa demi kebersihan. Tata letak dan pengambilan peralatan yang tepat sebelum mengumpulkan barang-barang makanan dan minuman.
- Kumpulkan barang yang dingin sebelum yang panas dan pastikan bahwa barang pelengkap telah dikumpulkan secara tepat dengan setiap barang inti. Barang-barang makanan dan minuman harus diperiksa dengan memperhatikan secara terperinci seperti:
 - Suhu makanan dan minuman
 - Ukuran porsi
 - Penampilan sesuai standar resep
 - Perincian wine termasuk tahun pembuatan
- Suhu makanan harus dipertahankan sama sejak waktu dikumpulkan sampai dengan waktu disajikan kepada tamu
- Penutup piring yang dapat mempertahankan panas adalah makanan dan box panas sebaiknya digunakan untuk menjaga makanan pada suhu yang tepat
- Kumpulkan rekening/bon dan pastikan sesuai dengan order yang diterima. Bila semua barang telah diperiksa (peralatan pelayanan, makanan dan minuman sesuai order dan rekening semua harus dibawa ke kamar tamu).
- Memasuki kamar tamu barangkali diperlukan prosedur khusus untuk memasuki kamar tamu:
 - Mendekati kamar dengan tenang
 - Ketok kamar dengan sopan dan ucapkan room service secara jelas dengan penuh kepercayaan
 - Dengarkan jawaban tamu dan lakukan reaksi yang sesuai, menunggu diluar atau masuk kedalam kamar bila tidak ada jawaban, ketok pintu dan ucapkan kembali room service
 - Bila anda telah masuk sapa tamu dengan namanya

7. TANGGUNG JAWAB DARI

a. *Rooms manager*

- Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya operasi di room service terutama kelancaran pelayanan makanan dan minuman ke kamar tamu
- Harus bekerja selama operasi room service yaitu 24 jam yang terbagi 3 shift. Shift pagi, siang dan malam
- Mengadakan kontrol langsung mengenai kelancaran pelayanan
- Membuat rencana kerja/working schedule untuk semua bawahannya
- Sebagai supervisor room service

b. *Head waiter dan assistant*

- Membantu room service manager dalam segala bentuk kerja demi meningkatkan menu pelayanan room service
- Mengambil alih tugas pokok dari room service manager sewaktu ia berhalangan/tidak masuk kerja

- Mengawasi dan membimbing room service captain, order traicker, waiter, bus boy
- Laporan langsung kepada room service manager
- c. Captain**
 - Memperlihatkan cara kerja dengan mendetail/terperinci didalam hal menutup meja room service dan pengawasan mutu pelayanan
 - Memeriksa penampilan para pegawai serta bertanggung jawab pelayanan benar
 - Mempertanggung jawabkan, barang-barang habis pakai untuk keperluan room service telah dimintakan dan telah ditanda tangani
 - Mengarahkan dan menolong didalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu
 - Meyakinkan bahwa meja room service telah ditutup
- d. Room service order traicker**
 - Room service order traicker mempunyai peranan untuk mensukseskan operasi room service
 - Makanan dari dapur cukup bagus, enak, dihidangkan dengan baik dan lancar dalam keadaan panas
- e. Waiters**
 - Mempertanggung jawabkan bahwa permintaan pesanan atau order yang diberikan kepada dapur telah benar dan meneliti baik-baik untuk meyakinkan apakah tiap-tiap makanan yang ia terima dari dapur sudah sesuai dengan makanannya

8. FUNGSI ROOM SERVICE

- **BAGI HOTEL**
 - Menambah penghasilan hotel
 - Sebagai sarana promosi tentang keberadaan hotel
 - Menambah nama baik hotel
- **BAGI ROOM SERVICE**
 - Berfungsi untuk menjual dan melayani makanan dan minuman didalam kamar

9. PERALATAN YANG BERADA DI ROOM SERVICE

- Telepon
- Time stamp (pen cap waktu)
- Room rack (rak no. Kamar)
- Service trolley (room service table)
- Try
- Breakfast menu(door knob)
- Complete menu
- Paper napkin
- Counter
- Heater(alat pemanas)

10. STANDAR PROSEDUR PELAYANAN ROOM SERVICE

- Pemesanan makanan dan minuman dapat melalui: telepon(langsung), door knob menu
- Bila melalui door knob menu, kemudian digantung dipintu kamar bagian luar
- Bila melalui telepon, di room service menu drink list tercantum nomor telepon
- Pesanan makanan dan minuman diterima oleh order tracker dan mencatatnya, memberi saran serta membantu dalam memilih menu
- Room service bill diposting
- Menyerahkan room service bill yang sudah diposting kepada room service captain
- Room service captain membagi lembaran room service bill sesuai bagian masing-masing
- Setelah menerima room service bill, pramusaji menyiapkan segala sesuatu sesuai pesanan yang tertera di room service bill
- Pramusaji room service segera mengambil pesanan makanan dan minuman serta rangkaiannya.
Misal: trend card yang biasanya bertuliskan “mohon segera menelepon kembali, apabila selesai makan”, “selamat menikmati”
- Pramusaji memeriksa kembalin semua yang ada di trolley
- Pramusaji mengantar makanan didepan pintu kamar harus menekan bel dan mengatakan “room service”
- Menyodorkan room service bill untuk ditanda tangani dan pembayaran kontan, bila akan meninggalkan kamar dengan mengucapkan “selamat menikmati dan terima kasih”
- Menyerahkan room service bill kepada order tracker lalu diserahkan ke room service cashier

(Sumber Belajar: Modul Tata Hidang dan Peralatan Tata Hidang SMK N 2 Godean)

MATERI PEMBELAJARAN TATA HIDANG (BUFFET SERVICE/PRASMANAN)

1. Pengertian penataan meja prasmanan

Adalah seperangkat alat makan yang dilengkapi dengan lenan serta alat lain yang ditata (diatur) pada sebuah meja atau lebih sehingga kelihatan rapi, indah, menarik serta mudah bagi orang yang akan mengambil hidangan.

2. JENIS-JENIS BUFFET

- a. *A continual basis* (tidak ada pilihan lain selain buffet)
- b. *A special occasion basis* (buffet diadakan pada acara tertentu saja seperti lunch/dinner buffet, Sunday buffet)
- c. *A combination of table service&buffet style* (misalnya Appetizer, dessert dimeja buffet, sedangkan main course dilayani khusus oleh pramusaji)

3. BENTUK-BENTUK BUFFET

- a. *Straight line shape* (satu meja memanjang dengan hidangan lengkap mulai appetizer, soup, main course, dessert)
- b. *Scramble system* (lebih dari 1 buffet disediakan dan letaknya memencar. Tiap buffet diisi dengan 1 jenis makanan saja)

3 faktor yang mempengaruhi terbentuknya meja

- Ruangan
- Jumlah tamu
- Hidangan

Tipe Buffet

- Setting party
- Standing party
- Semi standing party

Keuntungan buffet

- Sistem pelayanannya cepat
- Dapat menampung lebih banyak
- Membutuhkan sedikit waiters

Kerugian Buffet

- Menu lebih banyak
- Persiapan lebih mahal/boros

Tujuan Buffet

- Mengurangi kesibukan dari pramusaji, ruang makan dan staff dapur

4. PENGERTIAN NAPKIN

Adalah serbet makan dibuat dari linen atau katun halus dapat dilipat berbagai macam variasi agar bertambah menarik

Standart ukuran napkin yang terbuat dari kain

- 45cm x 45cm
- 50cm x 50cm
- 60cm x 60cm

Fungsi dari napkin:

- Untuk menghias meja makan
- Untuk menutup pangkuan pada saat makan
- Membersihkan mulut jika ada makanan yang tertinggal

(Sumber Belajar: Modul Tata Hidang dan Peralatan Tata Hidang SMK N 2 Godean)

MATERI PEMBELAJARAN TATA HIDANG (PRAMUSAJI)

1. PENGERTIAN

- a. Pramusaji merupakan karyawan restoran yang bertugas menerima dan melayani tamu, sehingga tamu-tamu merasa senang dan nyaman.
- b. Pramusaji adalah orang yang paling dekat dengan tamu yang datang untuk makan.

2. SYARAT-SYARAT PRAMUSAJI

- *Intelligence* (Akal Budi dan Kebijaksanaan)
- *Education* (Pendidikan)
- *Honesty* (Kejujuran dan Kepercayaan pada Diri Sendiri)
- *Loyalty* (Kesetiaan)
- *Initiative* (Inisiatif)
- *Physical & Mental Health* (Fisik dan Mental yang Sehat)
- *Carefulness and Tolerance* (Berhati-hati dan Sabar)
- *Enthusiasm* (Semangat yang Tinggi)
- *Memory* (Mampu Mengingat)
- *Cooperative* (Kerjasama)

3. PENAMPILAN DIRI PRAMUSAJI

- KEBERSIHAN TUBUH

- Kebersihan Rambut
- Kebersihan Wajah
- Kebersihan Kulit
- Kebersihan Telinga, Hidung, Mulut dan Gigi
- Kebersihan Tangan dan Kuku
- Kebersihan Badan

Dari segi tata busana dan tata rias pramusaji harus :

- Memakai baju seragam yang rapi dan bersih
- Merias diri sesuai dengan waktu/situasi tertentu.

4. PERSONAL APPROACH

a. *Personal Approach dengan Tamu*

- Memberikan pelayanan yang baik pada tamu mulai dari datang sampai akan meninggalkan ruangan.
- Menghindari permasalahan yang menimbulkan komplain pada tamu.
- Selalu berada di dalam restoran aturlah sikap dan posisi yang baik.

b. *Personal Approach dengan Atasan*

- Melaksanakan instruksi dari atasan selama intruksi itu tidak menyimpang dari peraturan.
- Dapat menerima kritik dari atasan.
- Segera melapor pada atasan jika ada komplain dengan tamu yang dilayani.
- Meminta izin jika akan meninggalkan tugas.

c. *Personal Approach dengan Rekan Sekerja*

- Mengadakan kerjasama dan menghindari pertengkaran sesama rekan sekerja.

5. TUGAS-TUGAS PRAMUSAJI

a. Sebelum restoran buka

- Mempersiapkan lenan.
- Mempersiapkan peralatan, seperti : glass ware, china ware, silver ware, equipments (pelengkap).
- Mempersiapkan bumbu-bumbu (condiment)
- Melipat serbet makan (napkin folding)
- Menata meja makan
- Menata side board

b. Service(saat menerima tamu)

- Menerima Tamu
- Mendudukan Tamu
- Memberikan Daftar Menu pada Tamu
- Mengambil Pesanan Tamu
- Menuliskan Pesanan Tamu
- Saat Menyajikan Pesanan
- Memberikan Bill pada Tamu

c. Saat restoran tutup

Setelah berakhirnya kegiatan di restoran, pramusaji harus memperhatikan pula hal-hal sebagai berikut :

- Mengemasi meja dan kursi.
- Mencuci dan mengeringkan piring dan peralatan lainnya.
- Menghitung kembali peralatan yang sudah ditata.
- Mengembalikan barang-barang ke tempat semula.
- Mengembangkan kartu menu dan bumbu-bumbu ke tempatnya.
- Mengunci tempat persediaan alat-alat.
- Mengisi buku laporan.
- Memeriksa toilet dan mematikan lampu.
- Mematikan lampu dan sound sistem.
- Bila semua sudah menyakinkan dan beres baru restoran dapat ditutup.

6. HAL-HAL YANG TIDAK BOLEH DILAKUKAN OLEH PRAMUSAJI

- a. Pramusaji lupa mengucapkan terima kasih.
- b. Menyela pembicaraan tamu.
- c. Tidak memperhatikan kepentingan tamu.
- d. Makan sambil melayani.
- e. Mengotori kartu menu
- f. Mempunyai nafas yang bau.
- g. Mempunyai rambut yang kotor dan tidak disisir rapi.
- h. Mempunyai tangan dan kuku kotor.
- i. Memakai uniform yang kotor.
- j. Batuk dan meludah tidak pada tempatnya.

- k. Memakai sepatu yang tidak disemir.
- l. Memakai sepatu yang bertumit terlalu tinggi atau sepatu olah raga.
- m. Tidak disiplin dan tidak tepat waktu.
- n. Mengulur waktu dalam bekerja.
- o. Salah menjumlahkan rekening.
- p. Make up yang berlebihan.
- q. Menggunakan perhiasan yang berlebihan.
- r. Membedakan cara pelayanan antara pelanggan dan pembeli lain

(Sumber Belajar: Modul Tata Hidang dan Peralatan Tata Hidang SMK N 2 Godean)

LEMBAR ANGKET

Komunikasi Interpersonal Guru pada Siswa

Nama :

Kelas / Absen :

Tanggal :

Petunjuk !

Berilah tanda (√) untuk jawaban yang sesuai dengan kriteria pengamatan pada kolom hasil pengamatan.

1. Kejelasan bicara guru

- ☐ 4 sangat jelas
- ☐ 3 cukup jelas
- ☐ 2 kurang jelas
- ☐ 1 tidak bisa dimengerti

2. Materi yang disampaikan oleh guru

- ☐ 4 Sangat baik
- ☐ 3 Baik
- ☐ 2 Kurang baik
- ☐ 1 Sangat kurang

3. Media yang digunakan

- ☐ 4 Sangat menarik
- ☐ 3 Menarik
- ☐ 2 Kurang menarik
- ☐ 1 Tidak menarik

4. Bahasa yang digunakan oleh guru

- ☐ 4 Mudah dimengerti
- ☐ 3 Bisa dimengerti
- ☐ 2 Kurang dimengerti
- ☐ 1 Tidak bisa dimengerti

5. Ruang kelas

- ☐ 4 Sangat nyaman
- ☐ 3 Nyaman
- ☐ 2 Kurang nyaman
- ☐ 1 Tidak nyaman

6. Sikap siswa

- ☐ 3 Aktif
- ☐ 2 Pasif
- ☐ 1 Acuh tak acuh
- ☐ 4 Sibuk sendiri

7. Menjawab pertanyaan guru

- ☐ 4 Selalu
- ☐ 3 Sering
- ☐ 2 Kadang-kadang
- ☐ 1 Tidak pernah

8. Menyampaikan umpan balik dengan jelas

- ☐ 4 sangat jelas
- ☐ 3 cukup jelas
- ☐ 2 kurang jelas
- ☐ 1 tidak jelas

Nama :

Kelas / Absen :

Tanggal :

LEMBAR TES PENGETAHUAN MATA DIKLAT TATA HIDANG

Petunjuk !

1. Tuliskan identitas pada lembar jawab secara lengkap
 2. Berilah tanda (X) pada salah satu huruf sehingga jawaban paling tepat pada pilihan lembar jawaban.
 3. Waktu mengerjakan 45 menit
 4. Berdoalah sebelum dan sesudah mengerjakan soal
-

1. Dibawah ini yang termasuk dalam *condiment* set adalah...
 - a. *Milk jug, butter bowl, jam dish*
 - b. *Salt & papper cut, bottle condiments*
 - c. *Flower vas, tabble number, menu card*
 - d. *Tea or coffe pot, silver platter, dessert plate*
2. Beberapa jenis *china ware*, kecuali...
 - a. *Dinner plate*
 - b. *Dinner knife*
 - c. *Dessert plate*
 - d. *B & B plate*
3. Dibawah ini yang termasuk dalam *glass ware* adalah...
 - a. *Tea cup*
 - b. *Soup cup*
 - c. *Coffe pot*
 - d. *Water goblet*
4. Apakah fungsi *dinner plate*?
 - a. Tempat untuk menaruh roti
 - b. Tempat untuk menaruh salad

- c. Tempat untuk menaruh makanan utama
 - d. Tempat untuk menaruh makanan *dessert*
5. Apakah fungsi *B&B plate*?
- a. Tempat untuk menaruh roti
 - b. Tempat untuk menaruh salad
 - c. Tempat untuk menaruh makanan utama
 - d. Tempat untuk menaruh makanan *dessert*
6. Apakah fungsi *Brandy glass*?
- a. Untuk menyajikan kopi
 - b. Untuk menyajikan teh
 - c. Untuk menyajikan minuman beralkohol
 - d. Untuk menyajikan macam-macam jus
7. Apakah yang dimaksud dengan *chines ware*?
- a. Barang-barang yang terbuat dari kain untuk operasional restorann
 - b. Barang-barang terbuat dari metal untuk keperluan operasional restoran
 - c. Barang-barang pecah belah yang terbuat dari keramik porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran
 - d. Barang-barang yang terbuat dari silver untuk operasional restoran
8. Pengertian dari *silver ware* adalah.....
- a. Semua peralatan di restoran yang terbuat dari porselin atau tembikar
 - b. Semua peralatan di restoran yang terbuat dari keramik
 - c. Peralatan makan yang terbuat dari stainless stell
 - d. Peralatan makan yang mudah pecah
9. Apa yang dimaksud dengan *cutleris*?
- a. Sesuatu yang berhubungan dengan pisau dan semua alat untuk memotong makanan
 - b. Sesuatu alat-alat yang berhubungan terbuat dari bahan perak
 - c. Macam-macam alat yang digunakan untuk makan dan minum
 - d. Macam-macam alat yang digunakan untuk tempat menyimpan makanan
10. Pengertian penataan meja prasmanan adalah...

- b. Seperangkat alat makan yang dilengkapi dengan lenan serta alat lain yang ditata pada sebuah meja sehingga kelihatan rapi.
 - a. Satu meja Buffet memanjang dengan hidangan lengkap
 - b. Meja samping yang digunakan untuk pelayanan atau mempersiapkan makanan di ruang makan
 - c. Mengatur, melengkapi peralatan makan dan minum serta peralatan lainnya diatas meja makan.
- 11. Berikut ini adalah faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya meja, kecuali...
 - a. Biaya yang dikeluarkan
 - b. Ruangan
 - c. Jumlah tamu
 - d. Hidangan
- 12. Yang termasuk dalam jenis-jenis Buffet/prasmanan adalah...
 - a. *Straigt line shape*
 - b. *A continual basis*
 - c. *Scramble sistem*
 - d. *Square*
- 13. Pengertian napkin adalah...
 - a. Taplak meja yang terbuat dari katun
 - b. Serbet makan yang terbuat dari linen dapat dilipat berbagai macam variasi
 - c. Kain yang digunakan untuk menutup noda pada meja
 - d. Pengganti taplak meja yang terbuat dari linen
- 14. Berikut ini fungsi dari napkin, kecuali...
 - a. Untuk menghias meja makan
 - b. Untuk menutup pangkuan saat makan
 - c. Untuk menggelap meja makan
 - d. Untuk membersihkan mulut jika ada sisa makan yang tertinggal
- 15. Standar ukuran napkin yang terbuat dari kain adalah...
 - a. 45cmx45cm

- b. 55cmx55cm
- c. 65cmx65cm
- d. 75cmx75cm

16. Pengertian pramusaji adalah...

- a. orang yang bertanggung jawab atau bertugas melayani hidangan di restoran serta mempunyai hubungan yang dekat dengan tamu.
- b. Orang yang melayani tamu
- c. Orang yang menerima pesanan dari tamu
- d. Orang yang bertugas membersihkan restoran

17. Berikut ini adalah syarat dari pramusaji, kecuali...

- a. Akal budi
- b. Pendidikan
- c. Kerja sama
- d. Melipat serbet makan

18. Kebersihan tubuh yang harus diperhatikan bagi seorang pramusaji adalah...

- a. Kebersihan kaki
- b. Kebersihan baju
- c. Kebersihan sepatu
- d. Kebersihan tangan

19. Salah satu tugas dari pramusaji sebelum restoran buka adalah...

- a. Memeriksa *table set up* secara keseluruhan
- b. Menerima tamu
- c. Merapikan kembali semua meja dan kursi
- d. Menyimpan semua dengan rapi

20. Yang dilakukan pertama kali oleh pramusaji ketika melayani tamu adalah...

- a. Mendudukan tamu
- b. Memberikan daftar menu kepada tamu
- c. Menerima tamu

- d. Mencatat pesanan tamu
21. Yang dilakukan pramusaji setelah restoran tutup adalah...
- a. Mengemasi meja dan kursi
 - b. Memberikan bill kepada tamu
 - c. Menyiapkan lenan
 - d. Menyiapkan meja sideboard
22. Pengertian *Room service* adalah...
- a. Pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar hotel
 - b. Mengenalkan dan menyajikan makanan dan minuman di dalam kamar hotel
 - c. Mengambil pesanan tamu
 - d. Menerima tamu, menerima pesanan, menghidangkan makanan, membersihkan meja dan mengaturnya kembali
23. Orang yang bertugas menerima pesanan makan dan minum pada pelayanan room service adalah...
- a. *Room Service captain*
 - b. *Room Service Waiter*
 - c. *Room Service Order taker*
 - d. *Room Service Bus boy*
24. Berikut ini fungsi *room service* bagi hotel, kecuali...
- a. Berfungsi untuk menjual dan melayani makanan dan minuman di dalam kamar
 - b. Menambah penghasilan hotel
 - c. Sebagai sarana promosi tentang keberadaan hotel
 - d. Menambah nama baik hotel
25. Peralatan yang paling penting pada *Room service*, agar tepat waktu dalam mengantarkan pesanan tamu ke kamar adalah...
- a. Daftar nomor telepon yang ada di kamar tamu
 - b. *Room rack*
 - c. Kartu menu room service
 - d. *Time stamp*

26. Memesan makan dan minum pada *Room service* dapat menggunakan cara...
- a. Melalui front office
 - b. Door knob menu
 - c. Restorant Coffe shop
 - d. Room boy
27. Bagaimanakah yang dikatakan menerima telepon dengan cepat dan tepat pada *Room service*...
- a. Jangan berbicara terlalu cepat, sehingga membuat tamu jadi terburu-buru
 - b. Telepon yang berjarak terlalu dekat, membuat suara tidak jelas
 - c. Memberi bantuan kepada tamu waktu berbicara melalui telepon
 - d. Mengangkat telepon tidak lebih dari tiga kali, dan mengatakan selamat pagi/siang/sore/malam.
28. Prosedur pemesanan pada *Room service* melalui door knob menu adalah...
- a. Menjawab telepon dengan cepat dan tepat
 - b. Mengisi blangko door knob menu
 - c. Mengangkat telepon dengan tangan kiri sambil menulis
 - d. Mengulangi pesanan dengan menyebutkan nomor kamar
29. Apakah yang harus diperhatikan saat mengambil pesanan tamu di dapur/sebelum pesanan tamu diantar ke kamar tamu?
- a. Ukuran pemorsian, standar resep dan suhu makan dan minuman harus sesuai standar perusahaan
 - b. Peralatan hidang, peralatan makan dan minsu harus hygiene
 - c. Semua hidangan harus diberi cover food semua
 - d. Memisahkan makanan dan minuman dingin dan panas
30. Prosedur memasuki kamar tamu, untuk mengantarkan pesanan tamu adalah...
- a. Mendekati kamar dengan tenang, ketuk pintu kamar sambil mengatakan 'Room service', kemudian masuk greeting

- b. Mendekati kamar dengan tenang, ketuk pintu kamar sambil mengatakan 'Room service', kemudian setelah dipersilahkan masuk greeting
 - c. Mengetuk pintu, mendapat jawaban dari dalam untuk dipersilahkan masuk, masuk kamar, greeting, mengatakan mengantar pesanan.
 - d. Mendekati kamar dengan tenang, ketuk pintu kamar sambil mengatakan 'Room service', mendapat jawaban dari dalam untuk dipersilahkan masuk, masuk kamar, greeting, mengatakan mengantar pesanan
31. Bagaimanakah cara menawarkan product yang bersifat menyarankan?
- a. Menyarankan tamu untuk memesan makanan lain
 - b. Menyarankan tamu untuk mewajibkan tamu untuk pesan
 - c. Menyarankan tamu dengan cara menjual makanan
 - d. Menyarankan tamu untuk beli makanan
32. Bagaimanakah cara menawarkan product yang sifatnya mempromosikan makanan?
- a. Menawarkan makanan yang menjadi favorit di restoran/hotel tersebut
 - b. Menawarkan makanan secara sopan
 - c. Menawarkan makanan yang termahal dengan cara menyebutkan makanan
 - d. Menawarkan makanan dengan ramah dan ceria
33. Bagaimanakah seseorang bisa dikatakan memiliki jiwa Salesmanship?
- a. Menawarkan makanan secara sopan
 - b. Menawarkan makanan dan minuman dengan cara menyebutkan spesifikasinya
 - c. Menawarkan makanan yang termahal dengan cara menyebutkan makanan
 - d. Menawarkan makanan dengan ramah dan ceria
34. Agar tidak terjadi kesalahan dalam menerima pesanan tamu, tindakan yang paling tepat adalah...
- a. Berbicara dengan menyengangkan

- b. Membaca ulang pesanan tamu
 - c. Meminta maaf untuk kesalahan dan keterlambatan
 - d. Konsentrasi pada saat berbicara
35. Apabila terjadi kesalahan pada saat mengantarkan pesanan, yang harus dilakukan adalah...
- a. Meminta maaf
 - b. Langsung meninggalkan tamu
 - c. Tetap memberikan pesanan yang sudah dibawa
 - d. Meminta maaf dan mengganti makanan sesuai dengan pesanan
36. Apabila terjadi keterlambatan pada saat mengantarkan pesanan, tindakan yang paling tepat adalah...
- a. Meminta maaf untuk kesalahan
 - b. Meminta maaf untuk keterlambatan
 - c. Meminta maaf untuk kesalahan dan keterlambatan
 - d. Meminta maaf dengan cara memberi diskon
37. Apa yang dilakukan sebelum melaksanakan clear up?
- a. Clear up semua peralatan
 - b. Menanyakan ke tamu apakah peralatan sudah tidak digunakan?
 - c. Menanyakan ke tamu apakah sudah selesai makan?
 - d. Menanyakan ke tamu apakah ada tambahan pesanan?
38. Peralatan yang digunakan pada saat *clear up* adalah...
- a. *Dinner plate*
 - b. *B&B plate*
 - c. *Tray/trolley*
 - d. *Dessert plate*
39. Apa yang dilakukan sebelum meninggalkan area restoran?
- a. Menyapu
 - b. Membersihkan dan merapikan seluruh area restoran
 - c. Mengepel
 - d. Meninggalkan begitu saja
40. Perlengkapan yang sudah digunakan, sebaiknya disimpan di...

- a. Lemari perlengkapan
- b. Meja
- c. Rak piring
- d. Trolley

KUNCI JAWABAN.

1. B	11. A	21. A	31. A
2. B	12. B	22. B	32. A
3. D	13. B	23. C	33. B
4. C	14. C	24. A	34. B
5. A	15. A	25. D	35. D
6. C	16. A	26. B	36. C
7. C	17. D	27. D	37. C
8. C	18. D	28. B	38. C
9. A	19. A	29. A	39. B
10. A	20. C	30. C	40. A

Responden	Nomor Item Pertanyaan																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1
3	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1
7	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
8	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
10	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
12	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0
13	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
18	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0
19	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
20	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1
22	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0
23	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0
24	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1
25	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0
27	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
28	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1
29	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1

31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
32	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
35	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
36	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0
37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
38	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
39	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
41	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
43	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1
45	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1
49	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
50	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
51	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
52	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1
53	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
54	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0
55	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
56	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1
57	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
59	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
60	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0
61	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
62	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0
63	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1

[illegible]

												total	konversi	nilai
23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34			
0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	10	29.41	29
0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	15	44.11	44
1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	15	44.11	44
0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30	88.23	88
1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	29	85.29	85
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	91.17	91
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32	94.11	94
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	31	91.17	91
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	29	85.29	85
1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	21	61.76	62
0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	19	55.88	56
0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	16	47.05	47
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	85.29	85
0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	21	61.76	62
0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	21	61.76	62
1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	27	79.41	79
0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	23	67.64	68
1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	20	58.82	59
1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	27	79.41	79
1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	18	52.94	53
1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	29	85.29	85
0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	23	67.64	68
0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	22	64.7	65
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	26	76.47	76
0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	24	70.58	71
0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	28	82.35	82
1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	22	64.7	65
1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	25	73.52	74
0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	27	79.41	79
1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	21	61.76	62

0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	26	76.47	76
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	28	82.35	82
0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	10	29.41	29
0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	24	70.58	71
1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	22	64.7	65
0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	15	44.11	44
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	41.17	41
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	44.11	44
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	32	94.11	94
1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	38.23	38
1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	91.17	91
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	100	100
0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	10	29.41	29
0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	15	44.11	44
1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	15	44.11	44
0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30	88.23	88
1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	29	85.29	85
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	91.17	91
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32	94.11	94
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	31	91.17	91
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	29	85.29	85
1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	21	61.76	62
0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	19	55.88	56
0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	16	47.05	47
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	85.29	85
0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	21	61.76	62
0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	21	61.76	62
1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	27	79.41	79
0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	23	67.64	68
1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	20	58.82	59
1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	27	79.41	79
1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	18	52.94	53
1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	29	85.29	85

0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	23	67.64	68	
0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	22	64.7	65	
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	26	76.47	76	
0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	24	70.58	71	
0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	28	82.35	82	
1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	22	64.7	65	
1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	27	79.41	79	
1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	18	52.94	53	
1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	29	85.29	85	
												mean	23.43056	68.90861	69
												median	23.5	69.11	69
												modus	29	85.29	85.29412
												SD	6.081203	17.88606	17.88589
												max		100	100
												min		29.41	29

RELIABILITAS

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Part 1	Value	.783
		N of Items	20 ^a
	Part 2	Value	.580
		N of Items	20 ^b
	Total N of Items		40
Correlation Between Forms			.387
Spearman-Brown Coefficient	Equal Length		.559
	Unequal Length		.559
Guttman Split-Half Coefficient			.649

a. The items are: item1, dstVAR00002, VAR00003, VAR00004, VAR00005, VAR00006, VAR00007, VAR00008, VAR00009, VAR00010, VAR00011, VAR00012, VAR00013, VAR00014, VAR00015, VAR00016, VAR00017, VAR00018, VAR00019, VAR00020.

b. The items are: VAR00021, VAR00022, VAR00023, VAR00024, VAR00025, VAR00026, VAR00027, VAR00028, VAR00029, VAR00030, VAR00031, VAR00032, VAR00033, VAR00034, VAR00035, VAR00036, VAR00037, VAR00038, VAR00039, VAR00040.

UJI NORMALITAS

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		komunikasi interpersonal guru pada siswa	pengetahuan mata diklat tata hidang
N		72	72
Normal Parameters ^a	Mean	25.9722	23.4306
	Std. Deviation	1.96427	6.08120
Most Extreme Differences	Absolute	.158	.124
	Positive	.095	.070
	Negative	-.158	-.124
Kolmogorov-Smirnov Z		1.340	1.054
Asymp. Sig. (2-tailed)		.141	.217
a. Test distribution is Normal.			

Linieritas

ANOVA

komunikasi interpersonal guru pada siswa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	96.421	20	4.821	1.385	.174
Within Groups	177.524	51	3.481		
Total	273.944	71			

Regresi

Descriptive Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
komunikasi interpersonal guru pada siswa	25.9722	1.96427	72
pengetahuan mata diklat tata hidang	23.4306	6.08120	72

Correlations

		komunikasi interpersonal guru pada siswa	pengetahuan mata diklat tata hidang
Pearson Correlation	komunikasi interpersonal guru pada siswa	1.000	.281
	pengetahuan mata diklat tata hidang	.281	1.000
Sig. (1-tailed)	komunikasi interpersonal guru pada siswa	.	.000
	pengetahuan mata diklat tata hidang	.000	.
N	komunikasi interpersonal guru pada siswa	72	72
	pengetahuan mata diklat tata hidang	72	72

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.281 ^a	.116	.002	1.96211

a. Predictors: (Constant), pengetahuan mata diklat tata hidang

b. Dependent Variable: komunikasi interpersonal guru pada siswa

ANOVA^b

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	4.454	1	4.454	1.157	.286 ^a
	Residual	269.491	70	3.850		
	Total	273.944	71			

a. Predictors: (Constant), pengetahuan mata diklat tata hidang

b. Dependent Variable: komunikasi interpersonal guru pada siswa

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	26.937	.927		29.074	.000
pengetahuan mata diklat tata hidang	.161	.038	.128	1.076	.286

a. Dependent Variable: komunikasi interpersonal guru pada siswa